

INGRÉDIENTS FONCTIONNELS

*Boulangerie-Pâtisserie - Confiserie
Charcuterie - Traiteur-Boucherie*

**AGENTS LEVANTS-LEVURES CHIMIQUES-LIANT
STABILISANT-ÉPAISSISSANTS-GÉLIFIANTS ...**



FRANCE CULINAIRE
DÉVELOPPEMENT®

RUE DU GRIPAIL ZA - 35590 SAINT-GILLES
TÉL : 02 99 96 80 09

AGENTS LEVANTS - LEVURES CHIMIQUES



LEVA 16
Réf.6305



BICARBONATE DE SOUDE
Réf.2041

LIANT - STABILISANT



AMIDON DE MAÏS
Réf.2002



FÉCULE DE POMME DE TERRE
Réf.2009

ÉPAISSISSANTS - GÉLIFIANTS



GOMME XANTHANE
Réf.2059



GOMME DE GUAR E412
Réf.2058



FARINE DE CAROUBE
Réf.2056



GELATINE BOVINE 200 BLOOM 20 MESH
Réf.W06S



GELATINE PORCINE 200 BLOOM 20 MESH
Réf.W06O

GELÉES



**GELÉE CLAIRE
NEUTRE TYPE 3**
Réf.W032



**GELÉE AMBREE
NEUTRE TYPE A3**
Réf.W02U

ACIDIFIANTS



**ACIDE
CITRIQUE
ANHYDRE**
Réf.2036

SUCRE



**SIROP DE
GLUCOSE
SPG20**
Réf. 2105



DEXTROSE
Réf. 2103

ANTIOXYDANTS



**ACIDE
ASCORBIQUE**
Réf. 2035

CONSERVATEUR



**SORBATE DE
POTASSIUM**
Réf.2050

La liste d'ingrédients est non exhaustive.

Pour des conditionnements différents de ceux proposés,
veuillez vous adresser à notre service commercial.



Retrouvez nos fiches produits sur notre site internet rubrique documents.

Épices et plantes aromatiques

Assaisonnements

Marinades

Ingrédients charcuterie

...



<https://www.france-culinaire.com/documents/fiches-produits-plaquette-flyer-ingredients/>